Manual do produto

Antes de utilizar o seu produto Arke, leia atentamente este manual. Temos certeza que lhe será bastante útil.

Assador a Gás Horizontal para Embutir

AGH-04 / AGH-06

V06

Índice

1 - Parabéns por sua escolha! 4
2 - Recomendações de segurança 5
 2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual 5
 2.2 - Instruções de segurança 6
3 - Apresentação do produto
 3.1 - Características 12
 3.2 - Identificação dos componentes 12
 3.3 - Especificações técnicas 14
 3.4 - Itens avulsos que acompanham o Assador Embutido 16
 3.5 - Itens opcionais para o Assador Embutido 17
 3.6 - Diagrama elétrico do Assador Embutido 18
4 - Instruções de instalação
 4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem 20
 4.2 - Segurança na instalação do aparelho 20
 4.3 - Construção do nicho de instalação do aparelho 21
 4.4 - Alimentação de gás 27
 4.5 - Instalação do aparelho no nicho 29
5 - Instruções de operação
 5.1 - Identificação dos controles 36
 5.2 - Procedimento para utilização 36
 5.3 - Recomendações e cuidados especiais 42
6 - Instruções de limpeza e conservação
 6.1 - Limpeza geral 43
 6.2 - Lubrificação 44
 6.3 - Substituição da lâmpada interna 44
7 - Possíveis problemas e soluções 45
8 - Informações e controles de Pós-Venda 46
 8.1 - Como solicitar Assistência Técnica 46
 8.2 - Termo de Garantia ARKE 46
 8.3 - Entrega do produto 49

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

Os Assadores Embutidos AGH-04 e AGH-06 são sinônimo de tecnologia em assadores, sendo ideais para assar alimentos com rapidez, praticidade e economia.

Neste Manual apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Este produto atende ao regulamento de avaliação da conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, conforme portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO.

Para informações adicionais e sugestões, contate o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx) 54 3218-3700.

Em caso de dúvida, consulte a Assistência Técnica de sua região ou se preferir, consulte a Fábrica:

Pelo fone 0(xx) 54 3218-3727 ou

E-mail: assistencia@arke.com.br

A ARKE na internet

www.arke.com.br

www.arke.com.br/lojavirtual

/arkegastronomia

/arkegastronomia

/vectorarke

Não ligue o aparelho antes de ler este Manual!

2 - Recomendações de segurança

Embora saibamos que segurança é antes de tudo uma questão de conscientização e bom senso, apresentamos neste Manual uma série de cuidados a serem tomados na utilização do Assador Embutido.

Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco envolvidas na operação e manutenção do equipamento, tornando-se necessário o bom senso.

2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual

Atente sempre para os símbolos descritos abaixo. Quando aparecem no texto, dê especial atenção às instruções dadas.

Nota:

O símbolo ao lado e a palavra "Nota" indicam pontos de interesse especial para manutenção ou operação mais eficientes. A não observância destas recomendações pode causar perda de rendimento, diminuição da vida útil e até danos ao produto.

Atenção!

O símbolo ao lado e a palavra "Atenção!" identificam instruções que, se não observadas, trazem risco de acidentes com danos pessoais de consequências imprevisíveis.

Errado!

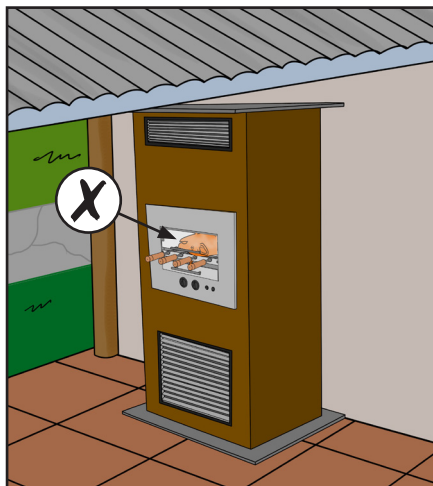
O símbolo significa "Errado!". Quando houver uma imagem que contenha este símbolo, jamais execute tal procedimento.

2.2 - Instruções de segurança

Recomendações gerais

- Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar o Assador Embutido;
- O Assador Embutido não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento;
- Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção;

Atenção: Superfície Quente

- Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;
- Durante a utilização do Assador Embutido, ruídos poderão ocorrer. Isto acontece em função da expansão e contração das peças e do giro dos espetos. Não significa mau funcionamento;
- Verifique se não há alguma avaria no Assador Embutido que possa interferir no funcionamento do mesmo. Se for o caso, não o utilize sem antes sanar o problema;
- Não remova ou troque peças por outras que não sejam originais ARKE.

Atenção!

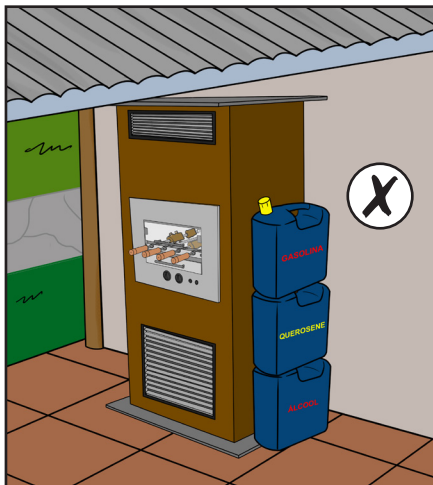
Se ocorrerem falhas no funcionamento ou alguma avaria no Assador Embutido, este deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada ARKE.

2 - Recomendações de segurança

Recomendações quanto ao local de operação

- **Atenção**: O “nicho” para instalação do Assador Embutido deve estar de acordo com as recomendações e dimensões apresentadas no tópico 4.3 deste Manual;
- Nunca opere o Assador Embutido próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: Risco de incêndio;
- Nunca coloque o Assador Embutido em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias, banheiras ou chuveiros.

Segurança na operação e manutenção

- Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- Ao abrir o Assador Embutido, mantenha uma distância segura para evitar queimaduras;
- Abra a porta de vidro sempre através do puxador, usando uma luva de proteção. Não toque no vidro durante a utilização do equipamento: risco de queimaduras;
- Sempre manuseie a bandeja inferior através do puxador, usando uma luva de proteção;
- Não borrife água na porta de vidro enquanto estiver muito quente, pois poderá ocasionar a quebra do vidro;

2 - Recomendações de segurança

- Quando o Assador Embutido não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada e feche o registro de gás;
- Não permita a circulação de crianças próximo ao Assador Embutido durante a operação do mesmo;
- Mantenha a(s) abertura(s) de ventilação do "nicho" com a(s) respectiva(s) tampa(s). Remova-a(s) somente quando necessário!

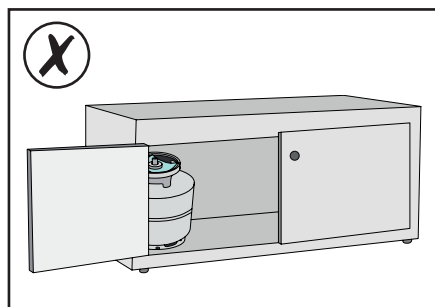
- Para limpeza, siga as recomendações da pág. 43: umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio! Deixe o Assador Embutido esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo.

Segurança relativa à eletricidade

- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (o equipamento possui uma chave seletora de tensão - 127 e 220 V);
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Assador Embutido está desligado;
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- O Assador Embutido não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle, automático ou não: risco de incêndio!

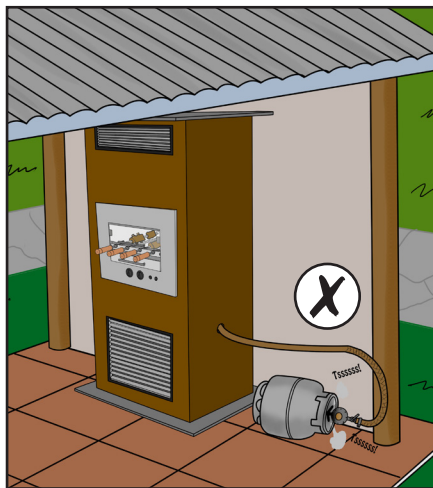
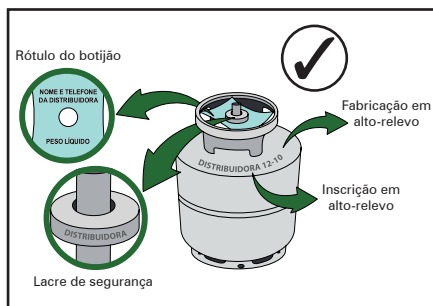
- Não ligue o Assador Embutido através de conectores tipo “T”, benjamins ou assemelhados e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado;
- Caso o cabo de energia esteja danificado, desligue-o imediatamente e procure a Assistência Técnica Autorizada ARKE.

Segurança relativa ao gás

- O Assador Embutido pode sair de fábrica configurado para o uso de Gás Natural ou tipo doméstico GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), conforme solicitação do cliente no ato da compra. Não utilize qualquer outro tipo de gás, a não ser aquele para o qual o aparelho foi configurado pela fábrica;
- **Atenção:** A instalação do sistema de alimentação de gás (GLP ou GN) deve ser executada por um Técnico habilitado, conforme informado no tópico 4.4 deste Manual;
- **Atenção:** Jamais coloque o botijão de gás dentro do “nicho”. Em caso de vazamento de gás, o calor gerado pelo aparelho poderia causar explosão e incêndio. Sempre posicione o botijão fora do “nicho”!
- Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1,5 m de ralos, caixas de gordura e esgoto. Em caso de vazamento, o gás tende a se concentrar nos locais mais baixos, podendo se acumular em tubulações: risco de explosão;
- Nunca armazene o botijão em local fechado (armários de pia, caixas...);
- Mantenha o botijão de gás longe de outros produtos inflamáveis, fontes de calor, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- Procure adquirir o botijão de gás em locais autorizados pela ANP (Agência Nacional de Petróleo);

2 - Recomendações de segurança

- Nunca adquira botijão danificado, amassado ou enferrujado. Prefira botijão lacrado e que tenha:
  - Inscrição em alto-relevo com a marca da distribuidora;
  - Rótulo com instruções de uso, nome e telefone da distribuidora;
  - Mês e ano de fabricação legíveis (o botijão pode ter até 15 anos). Nos recipientes requalificados, há uma data de validade em torno da válvula.

- Nunca passe a mangueira de gás por trás do Assador Embutido: esta sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás;
- Sempre mantenha o botijão que alimentará o Assador Embutido na posição vertical;
- Ao sentir cheiro de gás próximo ao Assador Embutido, tome as seguintes providências:
  - Feche o registro de gás;
  - Em local fechado, abra janelas e portas para ventilar o ambiente;
  - Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca;
  - Não acenda as luzes nem qualquer aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor);

  - Não utilize aparelhos celulares;
  - Caso você não consiga identificar o problema, solicite Assistência Autorizada ARKE.

2 - Recomendações de segurança

Válvula de controle do gás

- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão (válvula) do botijão e da mangueira. Sempre faça a troca antes de vencer o prazo de validade;
- Somente utilize componentes certificados pelo INMETRO, o que se pode constatar pela presença do logotipo ao lado.

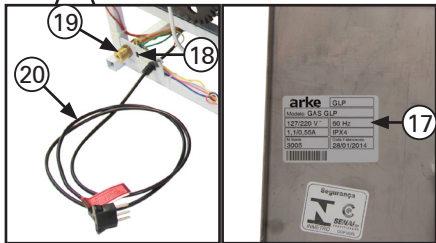
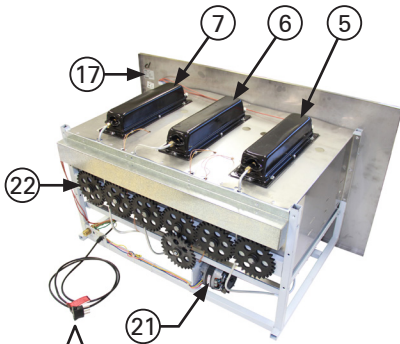
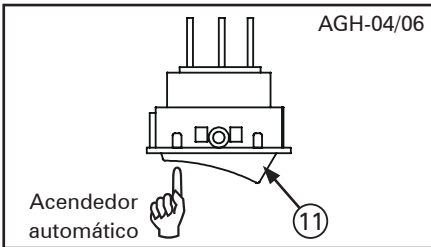
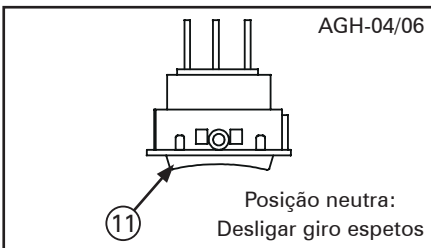
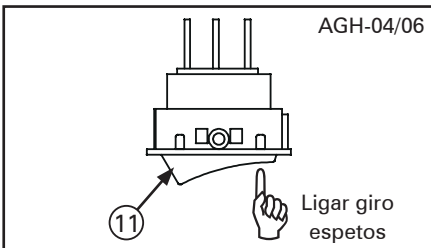
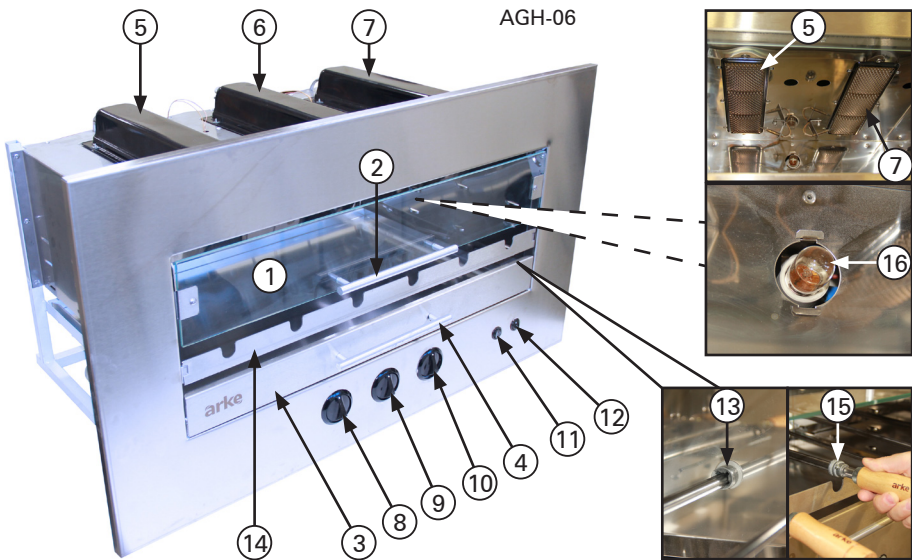
3 - Apresentação do produto

3.1 - Características

- Estrutura interna e externa em aço Inox AISI 304: maior durabilidade e facilidade na limpeza;
- Grelha em aço com acabamento cromado: para assamento de pizzas, carnes e outros alimentos;
- Acendimento automático: oferece ignição rápida, facilidade e segurança no uso, sem risco de queimaduras;
- Queimadores infravermelhos (espalham uniformemente o calor):
  - AGH-04 = 2 unidades;
  - AGH-06 = 3 unidades.
- Sistema com sensor de chama: caso os queimadores se apaguem, o sistema fecha a entrada de gás no equipamento;
- Lâmpada interna: proporciona melhor visualização dos assados;
- Sistema de rotação de espetos: permite assar de forma homogênea todos os tipos de carne;
- Porta de vidro transparente: melhor visualização e acompanhamento do preparo do alimento;
- Capacidade de 1,5 kg de carne por espeto;
- Pode ser configurada na fábrica para gás GLP ou Gás Natural;
- Ecologicamente correto: não produz fumaça.

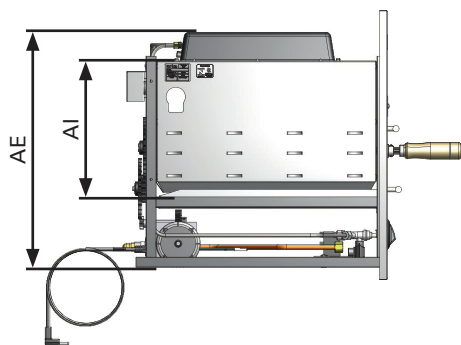
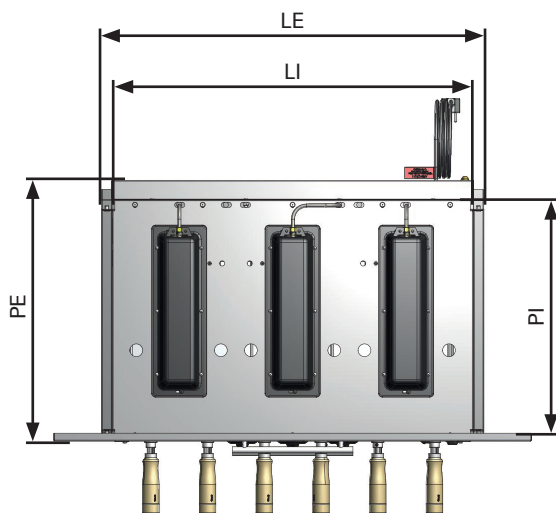
3.2 - Identificação dos componentes

1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Bandeja inferior
4. Puxador
5. Queimador esquerdo
6. Queimador central *(apenas AGH-06)*
7. Queimador direito
8. Regulador do queimador esquerdo
9. Regulador do queimador central *(apenas AGH-06)*
10. Regulador do queimador direito
11. Liga/Desliga rotação dos espetos

    Obs.: O botão (11) também executa o acendimento automático dos queimadores (5, 6 e 7) - ver Figuras.
12. Liga/Desliga lâmpada interna
13. Eixos de arraste
14. Apoio externo dos espetos
15. Roldana de apoio do espeto
16. Lâmpada interna
17. Etiqueta do nº de série
18. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
19. Conexão tipo "espiga" para a mangueira de gás
20. Cabo de energia
21. Motor elétrico
22. Conjunto de engrenagens (giro dos espetos)

3 - Apresentação do produto

3.3 - Especificações técnicas

Especificações	AGH-04	AGH-06
Aplicação do aparelho	Assamento de carnes em geral (salsichão, carne de gado, suína, frango, peixe) e pizzas	
Tensão	127 e 220 V	
Frequência	60 Hz	
Modelo motor elétrico	1/30	1/25
Potência motor elétrico	0,13 kW	
Giro dos espetos	5,5 rpm	
Consumo de energia	0,13 kW/h	
Consumo de gás	190 g/h (por queimador)	
Quantidade de queimadores	2	3
Capacidade de espetos	4	6
Medida dos espetos (em mm)	495 de lâmina + 120 de cabo = 615	
Lâmpada interna	1 unidade (T22 110 ou 220 V, 15 W)	
Medidas internas (em mm) - ver Figuras na próxima pág.	Altura = 284; Largura = 460; Profundidade = 460	Altura = 284; Largura = 715; Profundidade = 460
Medidas externas (em mm) - ver Figuras na próxima pág.	Altura = 468; Largura = 505; Profundidade = 519	Altura = 468; Largura = 760; Profundidade = 519
Medidas da caixa (em mm)	Altura = 575; Largura = 575; Profundidade = 572	Altura = 575; Largura = 982; Profundidade = 572
Peso líquido	30 kg	45 kg
Garantia	6 meses	

3 - Apresentação do produto

	AGH-04	AGH-06
AI	284 mm	
AE	468 mm	
LI	460 mm	715 mm
LE	505 mm	760 mm
PI	460 mm	
PE	519 mm	

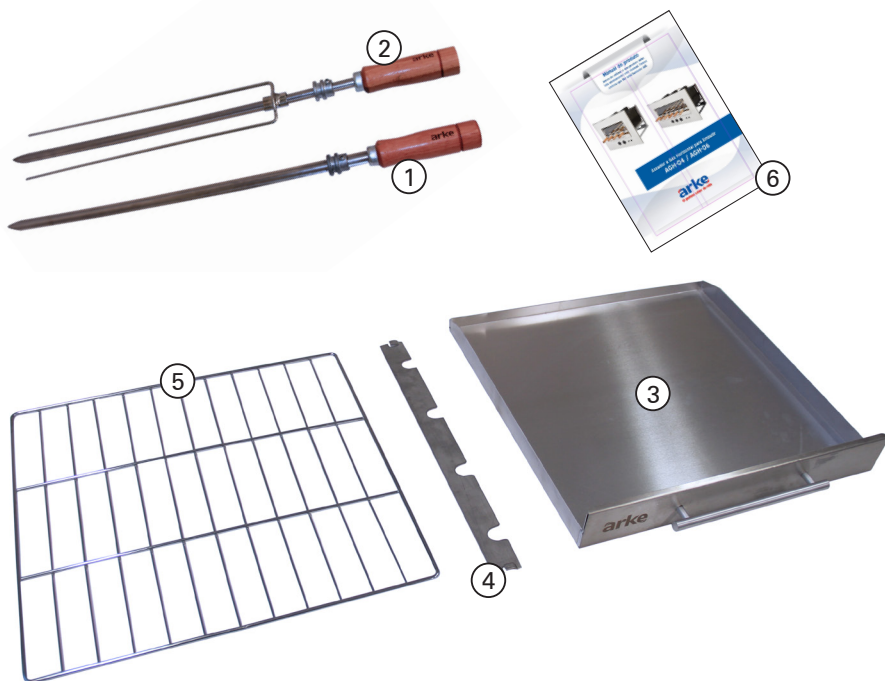
3.4 - Itens avulsos que acompanham o Assador Embutido

Ao receber o produto, confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

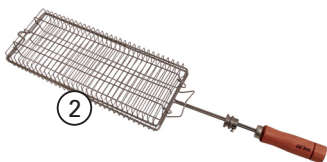
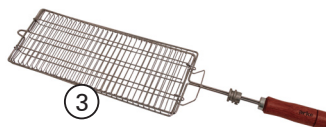
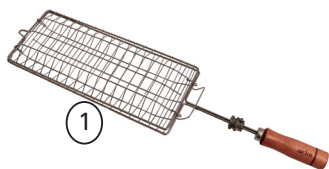
1. Espetos simples:

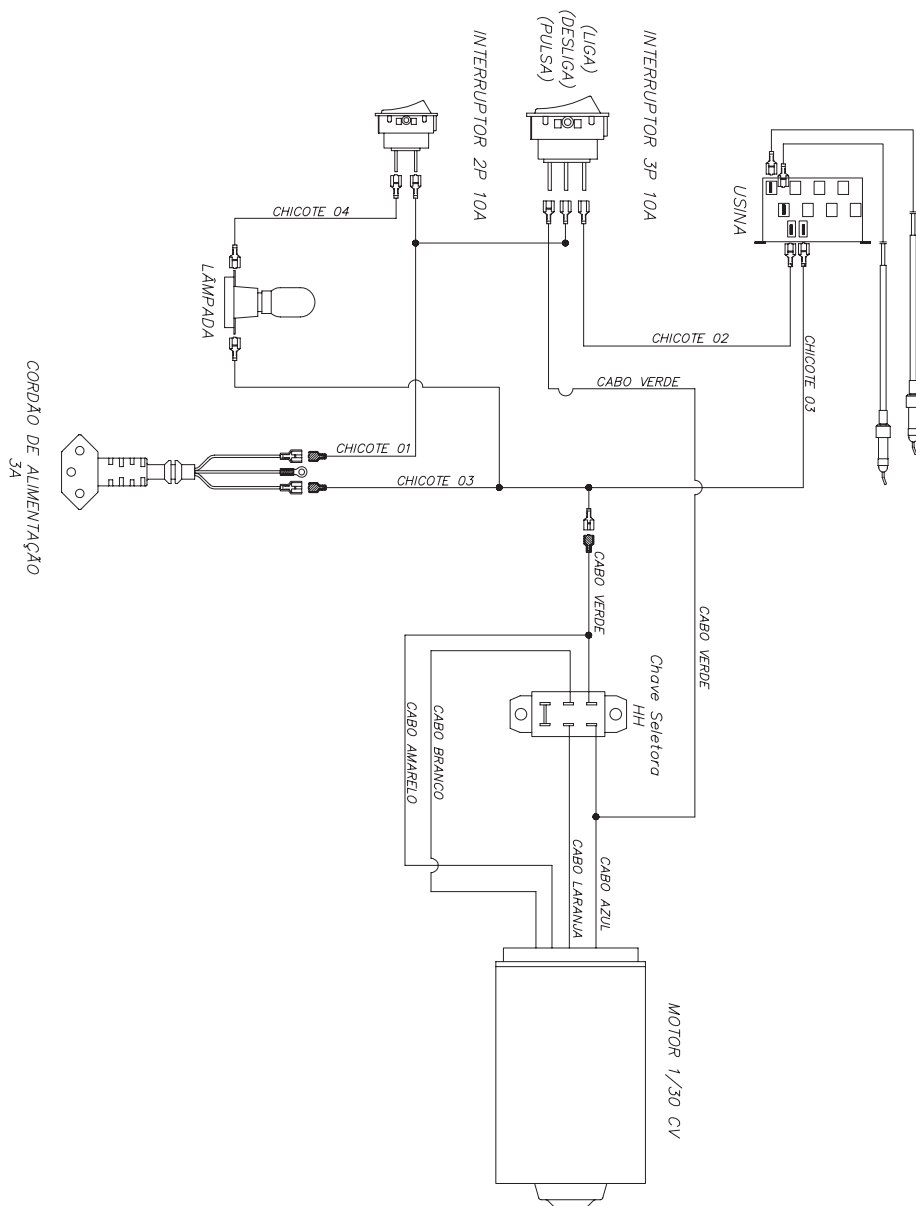
   AGH-04 = 3 unidades

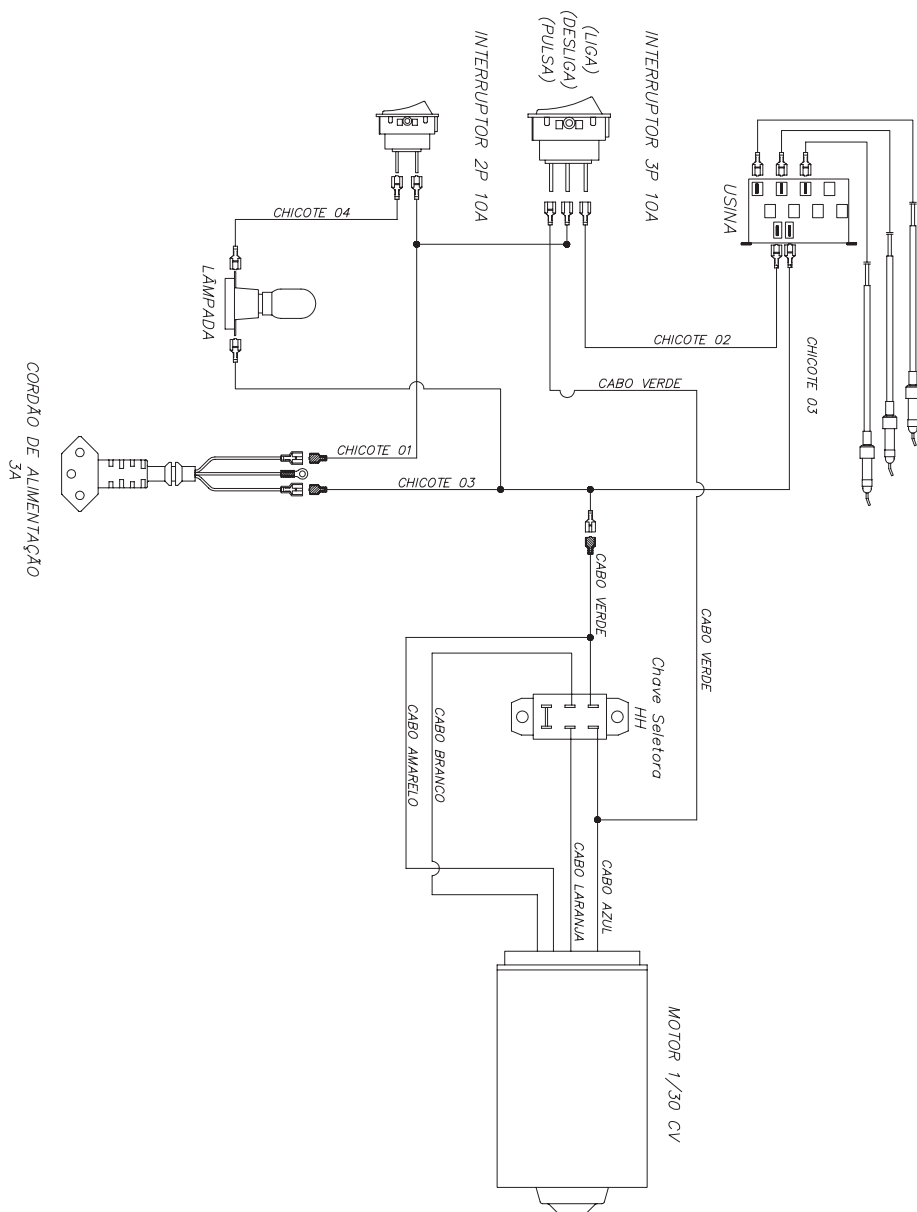
   AGH-06 = 5 unidades

2. Espeto triplo: 1 unidade
3. Bandeja coletora de gordura com puxador: 1 unidade
4. Apoio externo dos espetos: 1 unidade
5. Grelha de aço cromado: 1 unidade **(somente modelo AGH-04)**
6. Manual de Instruções

3.5 - Itens opcionais para o Assador Embutido

A ARKE possui uma série de itens opcionais para incrementar o preparo do seu assado. Os itens abaixo relacionados podem ser adquiridos em estabelecimentos credenciados pela ARKE, ou pela internet na Loja Virtual da ARKE: www.arke.com.br/lojavirtual

1. Espeto grelha para peixe
2. Espeto grelha multiuso
3. Espeto grelha para coração de frango
4. Porta espetos

3.6 - Diagrama elétrico do Assador Embutido

A) AGH-04

3 - Apresentação do produto

B) AGH-06

4 - Instruções de instalação

4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem

- Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- Somente retire o Assador Embutido da embalagem na ocasião da instalação;
- Não empilhe mais que 2 caixas;
- O empilhamento só pode ser feito enquanto os aparelhos ainda estiverem dentro das caixas;
- Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os Assadores Embutidos;
- Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

4.2 - Segurança na instalação do aparelho

- Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de fazer qualquer instalação;
- Siga à risca todas as instruções e recomendações deste Manual;
- Sempre utilize as peças (mangueiras, registros, válvulas, adaptadores...) recomendadas neste Manual, conforme a instalação;
- As peças utilizadas na instalação devem ser certificadas pelas normas de segurança pertinentes;
- Sempre use ferramentas apropriadas na instalação;
- Manuseie o aparelho e as peças da instalação com cuidado e atenção, evitando quedas, batidas, deformações...
- Fique atento quanto a vazamentos de gás. Sempre faça as verificações necessárias antes de testar o aparelho.

4.3 - Construção do nicho de instalação do aparelho

A ARKE solicita que o cliente providencie a construção de um "nicho" de alvenaria (tijolo comum, maciço ou 6 furos) para o embutimento do Assador.

Obs. 1: Esse "nicho" pode ser rebocado externamente ou coberto com cerâmica ou granito (imagem ao lado).

Obs. 2: A ARKE recomenda que as aberturas de ventilação inferior e superior do "nicho" sejam cobertas por grades de proteção.

Obs. 3: A ARKE disponibiliza as grades metálicas (1 e 2) para essa finalidade, as quais podem ser adquiridas pelo cliente através da Loja Virtual: http://www.arke.com.br/lojavirtual/arquitetura-engenharia

Esse "nicho" deve ser construído conforme o modelo do Assador Embutido, obedecendo as características e dimensões apresentadas nas Figuras A ou B (para modelo AGH-04), C ou D (para modelo AGH-06). Veja as páginas seguintes!

4 - Instruções de instalação

Atenção!

1 - Observe atentamente os dados construtivos do "nicho", pois o bom funcionamento e ventilação do aparelho dependem disso.

2 - Jamais utilize "nichos" de madeira ou revestidos: Risco de incêndio!

3 - O "nicho" deve ser construído sob uma cobertura (telhado) apropriada, que proteja o Assador Embutido da ação do tempo (chuva, umidade, sol, poeira...).

O "nicho" jamais deve ser construído ao ar livre!

4 - O "nicho" jamais deve ser construído junto a locais que servem como depósito de produtos inflamáveis (gasolina, álcool, querosene...).

5 - A tomada elétrica para o aparelho deve ser instalada no interior do "nicho".

6 - No caso de gás encanado (Natural ou GLP), o ponto de alimentação deve ficar corretamente posicionado no interior do "nicho".

O aparelho só pode ser instalado se a tubulação de gás estiver completa e seguramente montada. Caso ocorra mau funcionamento e/ou alguma avaria no equipamento devido a uma tubulação irregular, a Garantia do Produto será anulada.

7 - O aparelho só pode ser instalado em um "nicho" de alvenaria que atenda rigorosamente todos os requisitos acima. Caso ocorra mau funcionamento e/ou alguma avaria no equipamento devido ao uso de um "nicho" fora dos padrões ARKE, a Garantia do Produto será anulada.

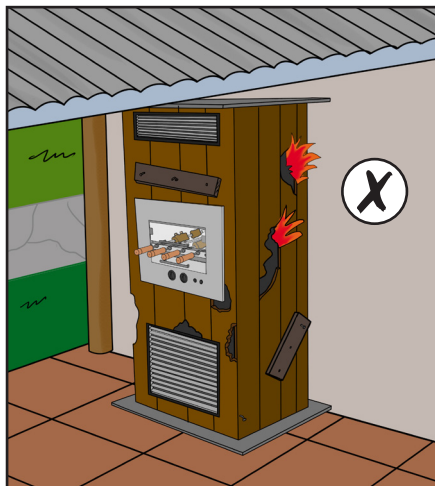
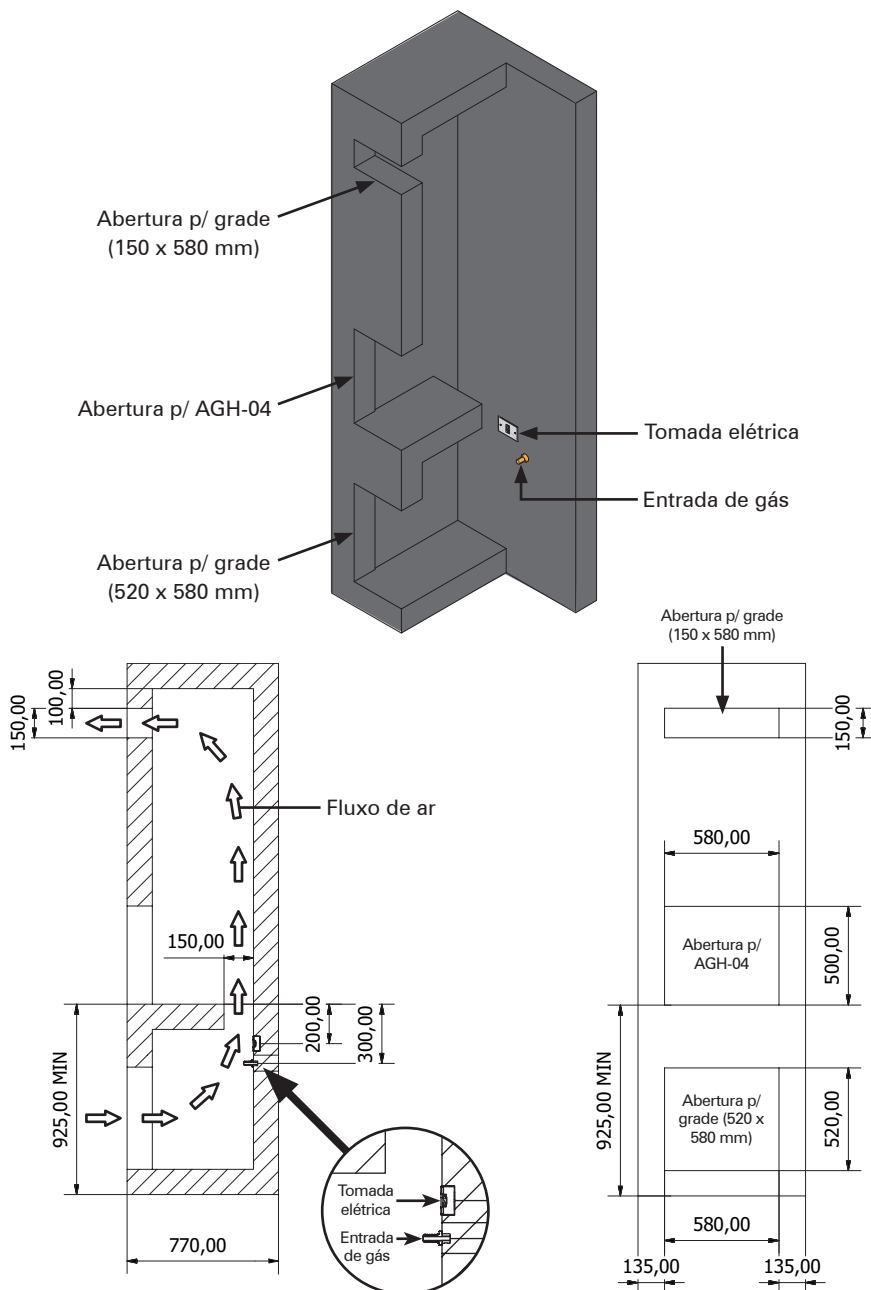
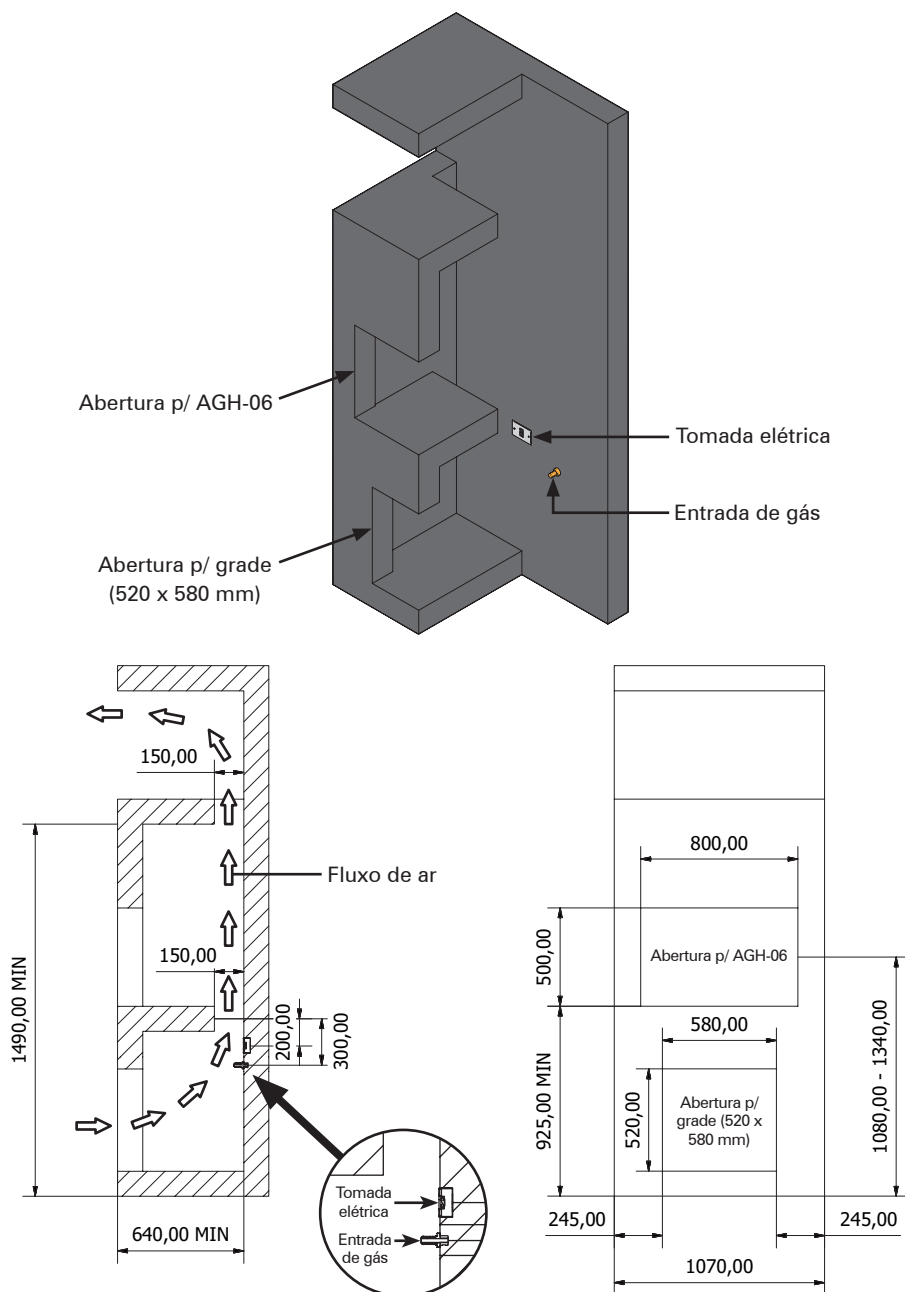



Fig. A - Nicho Alto AGH-04

Fig. B - Nicho Baixo AGH-04

Fig. C - Nicho Alto AGH-06

4 - Instruções de instalação

Fig. D - Nicho Baixo AGH-06

4.4 - Alimentação de gás

Utilizando um botijão (GLP)

Os componentes para a alimentação de gás não acompanham o Assador Embutido.
Os componentes abaixo devem ser instalados por um Técnico habilitado, seguindo à risca o procedimento padrão.

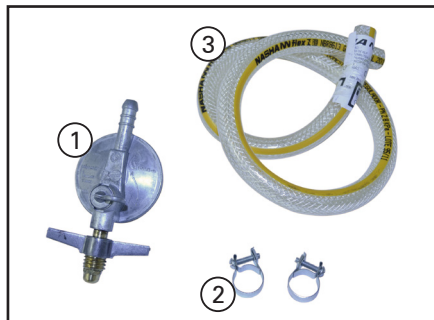
1 - Regulador de pressão do gás (válvula do botijão): utilize somente válvula do tipo baixa pressão - 2,75 kPa, conforme NBR 8473.

2 - Braçadeiras de metal com parafusos.

3 - Mangueira de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO, conforme NBR 8613.

4 - Observe a data de validade da válvula e da mangueira.

5 - Verifique a distância entre o botijão e o “nicho” de alvenaria do Assador Embutido: o comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação, deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 13932.

6 - Nunca faça emendas na mangueira.

Observações:

- Somente utilize botijão P13 (13 kg). A utilização de botijões menores ou maiores pode causar mau funcionamento e risco de explosão e incêndio!
- O conjunto do botijão, válvula e registro de gás deve ser exclusivo para o Assador Embutido;
- O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente quando necessário.

Atenção!
Jamais coloque o botijão de gás dentro do “nicho”. Em caso de vazamento de gás, o calor gerado pelo aparelho poderia causar explosão e incêndio. Sempre posicione o botijão fora do “nicho”!

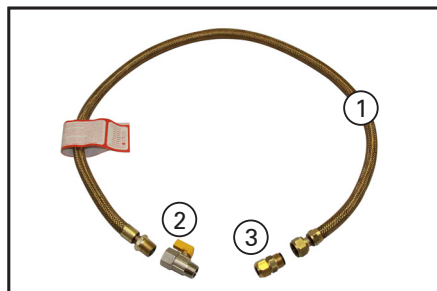
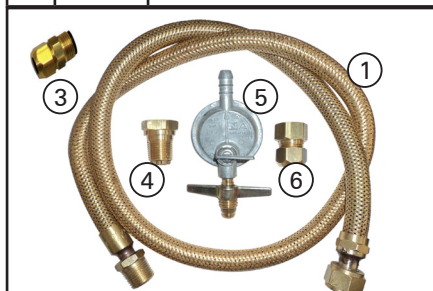
4 - Instruções de instalação

Utilizando Gás Natural ou GLP de central predial

Para esta configuração do aparelho os componentes para a alimentação de gás devem ser adquiridos separadamente pelo cliente, conforme a pressão da linha de gás.

A ARKE disponibiliza 2 Kits para alimentação de gás, os quais podem ser adquiridos pela internet na Loja Virtual: www.arke.com.br/lojavirtual/arquitetura-engenharia

Os componentes abaixo devem ser instalados por um Técnico habilitado, seguindo à risca o procedimento padrão.

KIT BAIXA PRESSÃO		
Nº	Código	Descrição
-	2439	Kit baixa pressão
1	2430	Mangueira flexível metálica com vedação
2	2433	Registro esfera meia alavanca
3	2435	Adaptador 1/2 BSP 3/8

KIT ALTA PRESSÃO		
Nº	Código	Descrição
-	2436	Kit alta pressão
5	1933	Registro de gás 1 kg/h sem mangueira
1	2430	Mangueira flexível metálica com vedação
4	2431	Válvula 5/8" int. x 1/2" ext.
3	2435	Adaptador 1/2" BSP 3/8"
6	2434	Adaptador 1/2" Interno AdaptadorBSP 3/8"

Antes de conectar o equipamento, certifique-se de que o mesmo é adaptado para o tipo/sistema de gás disponível no local da instalação. Feito isto, verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parâmetros abaixo:

- Para GLP: 2,8 kPa (280 mmCA);
- Para Gás Natural: 2,2 kPa (220 mmCA).

Atenção!

Caso a medição da pressão ultrapasse estes valores, solicite à ARKE uma válvula reguladora de pressão para alimentar o aparelho com a pressão adequada. Qualquer variação na pressão pode afetar o correto funcionamento dos queimadores.

4.5 - Instalação do aparelho no nicho

A instalação do Assador no "nicho" de alvenaria deve ser executada por um Técnico habilitado, seguindo à risca este procedimento padrão.

Notas:

1 - Esta instalação requer prática, cuidado e o uso de ferramental adequado, de modo a garantir o bom funcionamento do aparelho. Portanto, não faça esta instalação por conta própria, pois isso poderá causar a anulação da Garantia do Produto.

2 - Em caso de danos e/ou mau funcionamento do equipamento em decorrência de instalação feita por pessoas não habilitadas, a Garantia do Produto será anulada automaticamente. Os custos de manutenção, nesse caso, ficarão a cargo do Cliente.

3 - Todas as despesas do serviço de instalação ficam por conta do Cliente!

4.5.1 - Gás Natural ou GLP de central predial

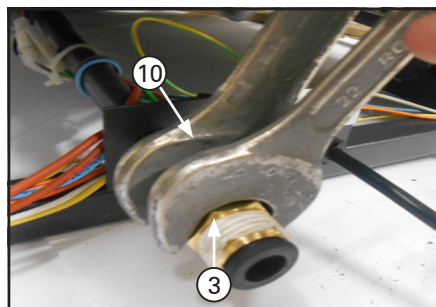
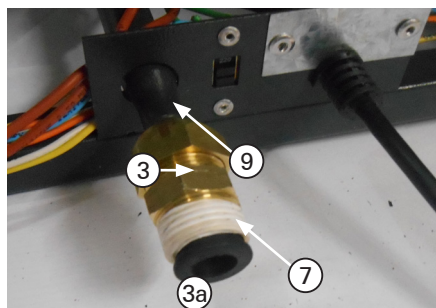
Kit de baixa pressão

a) Lubrifique o conector tipo "espiga" (9) do Assador a gás de Embutir com um pouco de detergente neutro.

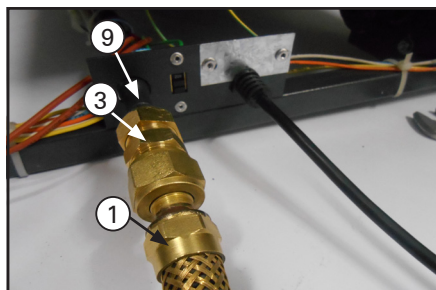
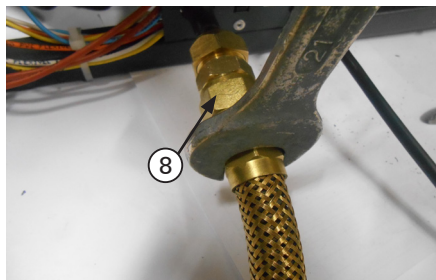
b) Encaixe o adaptador (3) no conector tipo "espiga" (9), envolvendo-o completamente.Passe fita veda-rosca na ponteira macho(7) a fim de evitar vazamentos.

Obs.: Caso a vedação (3a) apresente ressecamento, trincas ou rachaduras, substitua-a.

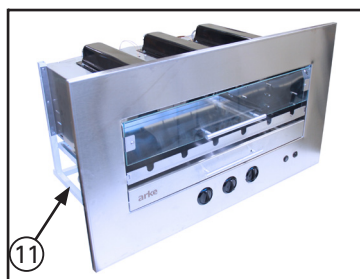
c) Aperte completamente a porca (10) com uma chave de boca 23 mm, travando o adaptador (3) com uma chave de boca 21 mm.

d) Encaixe a ponteira femea (8) da mangueira (1) na entrada macho do adaptador (3), apertando completamente a porca.

Obs.: A mangueira (1) deve ser certificada pela NBR 14177.

f) Com uma esponja, passe espuma de sabão na conexão de entrada do gás (1) a fim de verificar a ocorrencia de possiveis vazamentos de gás.

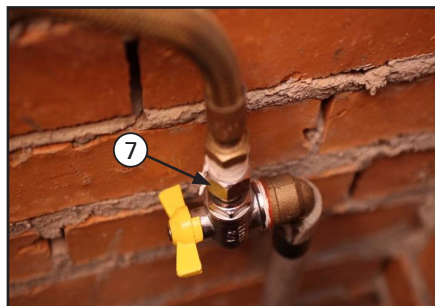
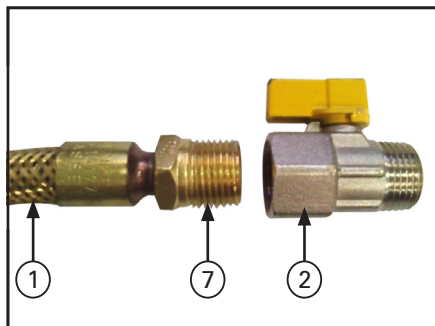
Obs.: Caso haja vazamento, verifique o estado da vedação e o aperto de todas as conexões.

g) Levante cuidadosamente o aparelho, segurando-o pela estrutura (11).

h) Encaixe o aparelho no "nicho" e empurre-o até o batente.

Obs.: Tome cuidado para não prender/deformar a mangueira (1) na abertura do "nicho".

i) Através da abertura de ventilação inferior, rosqueie a ponteira macho (7) da mangueira (1) no registro (2) instalado na tubulação.

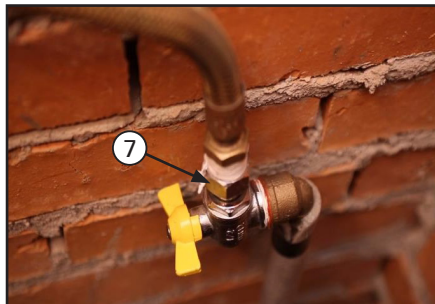
j) Abra o registro (2) e o registro da tubulação, pressurizando a tubulação de entrada do aparelho.

k) Puxe o aparelho cuidadosamente para fora, apenas o suficiente para acessar a ponteira fêmea (8).

Obs.: O aparelho deve ser mantido seguramente encaixado no "nicho".

l) Empurre de volta o aparelho.

m) Caso as grades de proteção (12 e 13 - pág. anterior) estejam disponíveis, instale-as.

n) Acenda os queimadores por alguns minutos, conforme instruções da pág. 38.

Obs. 1: Gire os reguladores de gás para testar a variação de vazão e o funcionamento dos queimadores.

Obs. 2: Verifique se há algum vazamento nas tubulações do aparelho. Caso sim, reforce as vedações aplicando mais fita "veda rosca" e repita a verificação.

Kit de alta pressão

a) Passe fita “veda rosca” na rosca da válvula 5/8” x 1/2” (4).

b) Rosqueie a válvula (4) na tubulação de gás dentro do “nicho”.

Obs.: O registro da tubulação deve estar fechado.

c) Rosqueie o registro (5) na válvula (4).

d) Rosqueie o adaptador 1/2” (6) no registro (5).

e) Execute os passos “a” até “h” do procedimento para **Kit de baixa pressão**.

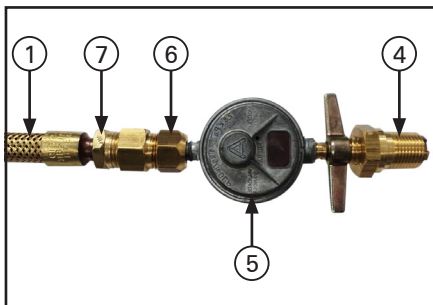
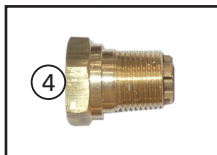
f) Através da abertura de ventilação inferior, rosqueie a ponteira macho (7) da mangueira (1) no adaptador 1/2” (6).

g) Abra o registro da tubulação, pressurizando a tubulação de entrada do aparelho.

h) Execute o passo “l” do procedimento para **Kit de baixa pressão**.

i) Passe espuma nas outras conexões da mangueira (1).

Obs.: Caso haja vazamento, verifique o aperto dos componentes (1, 4, 5 e 6).

j) Execute os passos “m” e “n” do procedimento para **Kit de baixa pressão**.

4.5.2 - GLP em botijão P13 (13 kg)

a) Com uma broca para concreto apropriada, faça um furo com diâmetro ligeiramente maior que o da mangueira de gás (1) na lateral direita do "nicho", na altura indicada pela linha tracejada.

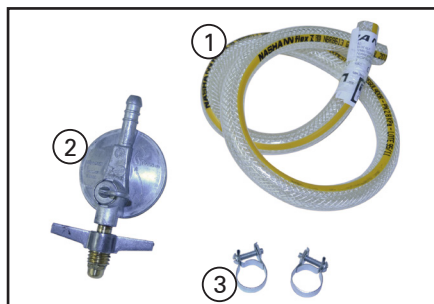
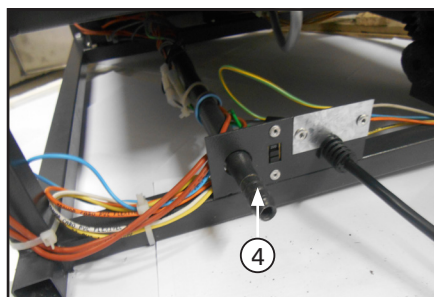
b) Retire a mangueira (1), a válvula (2) e as braçadeiras (3) da embalagem.

c) Encaixe uma das pontas da mangueira (1) na coxeção tipo espiga da máquina (4), envolvendo-o completamente.

d) Fixe a mangueira (1) com uma braçadeira (3), usando chave de fenda.

e) Execute o passo "f" do procedimento para **Kit de baixa pressão**.

f) Através da abertura de ventilação inferior, passe a mangueira (1) pelo furo lateral do "nicho".

g) Posicione um botijão de gás (GLP) de 13 kg junto ao "nicho", obedecendo um afastamento mínimo de 0,8 m (80 cm).

h) Encaixe a mangueira (1) na válvula (2) e fixe-a com a outra braçadeira (3).

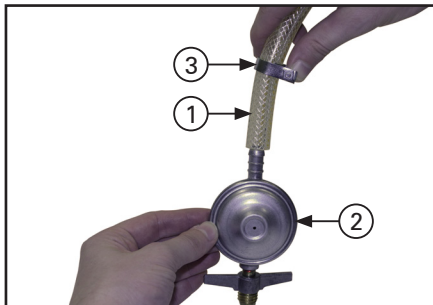
i) Certifique-se de que o registro da válvula (2) esteja fechado e então, rosqueie-a com cuidado no botijão.

j) Abra o registro da válvula (2), pressurizando a tubulação de entrada do aparelho.

k) Com uma esponja, passe espuma de sabão na conexão com o botijão.

Obs.: Caso haja vazamento, verifique:

- *O aperto da válvula (2).*
- *O estado do anel de vedação do botijão, substituindo-o caso necessário.*
- *O estado da válvula (2), substituindo-a caso necessário.*

l) Execute os passos “q” e “r” do procedimento para **Kit de baixa pressão**.

5 - Instruções de operação

5.1 - Identificação dos controles

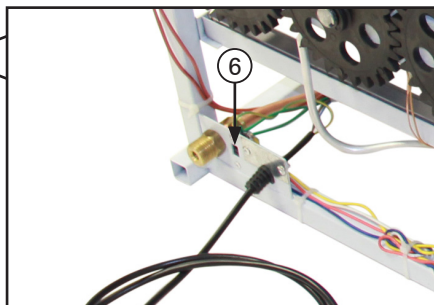
1. Regulador do queimador esquerdo
2. Regulador do queimador central *(apenas AGH-06)*
3. Regulador do queimador direito
4. Liga/Desliga rotação dos espetos

   Obs.: O botão (4) também executa o acendimento automático dos queimadores.
5. Liga/Desliga lâmpada interna

5.2 - Procedimento para utilização

Preparação do equipamento

a) Remova a cobertura plástica do aparelho.

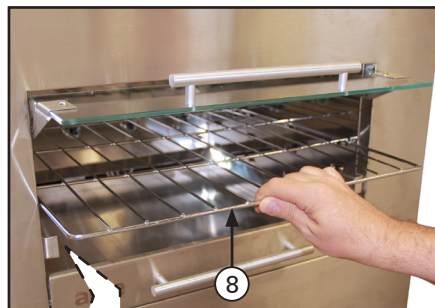
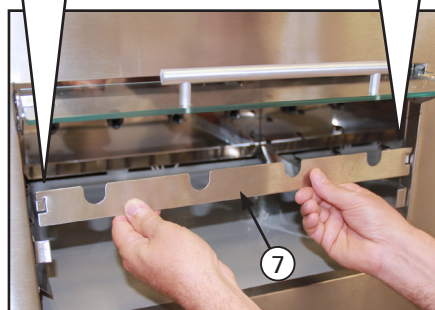
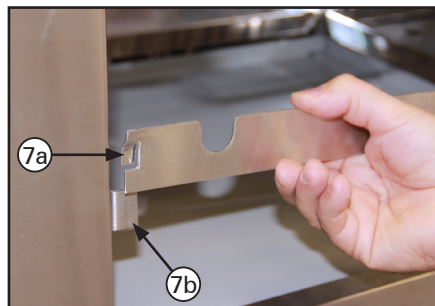
b) Verifique a posição da chave seletora de tensão (6) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220 Volts.

c) Providencie:

- A construção do "nicho" de alvenaria (ver tópico 4.3).
- A instalação do aparelho no "nicho" (ver tópico 4.5).

d) Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.

e) Instale o apoio externo dos espetos (7), encaixando as abas (7a) nos suportes (7b).

f) Caso deseje usar a grelha de aço cromado (8) para gratinar pizzas, encaixe-a sobre os suportes laterais (8a) na altura desejada.

Obs.: Neste caso não é obrigatório instalar o apoio (7).

5 - Instruções de operação

Operação do equipamento

g) Antes de colocar os espetos com as carnes no Assador Embutido, acenda os queimadores (9) desta maneira:

1º- Com a porta de vidro fechada, pressione e gire o botão (1) no sentido anti-horário até a posição máxima.

2º - Pressione o botão (4) para acender o queimador (9) esquerdo - ver Figura.

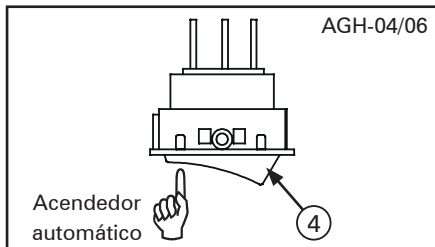
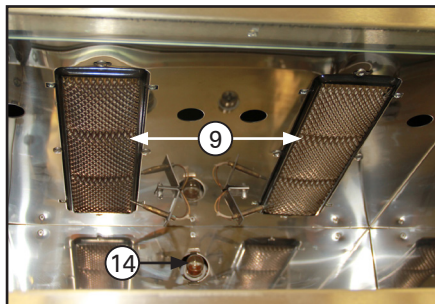
3º - Faça o mesmo nos queimadores (9) central (apenas AGH-06) e direito, girando agora os botões (2 e 3).

4º - Regule a intensidade dos queimadores (9) conforme necessário.

Obs. 1: Espere até que a tela dos queimadores (9) fique incandescente e, só então, coloque as carnes para assar.

Obs. 2: Caso seja assada pouca quantidade de carne, pode-se acender apenas um (ou dois) dos queimadores (9).

Obs. 3: Cada um dos queimadores (9) possui um sistema contra vazamento de gás, que desaciona a válvula dos mesmos caso a chama se apague. O tal queimador deverá ser aceso novamente manualmente.

Obs. 4: Nos primeiros usos do equipamento poderá aparecer fumaça branca, devido à primeira queima da tinta e do óleo de proteção dos queimadores (9).

h) Para evitar fumaça e odores inconvenientes, coloque água na bandeja (10) até formar uma lâmina de aproximadamente 1 cm. Isto evitará que as gotas de gordura entrem em contato direto com a bandeja quente.

i) Encaixe a bandeja (10) na base do aparelho.

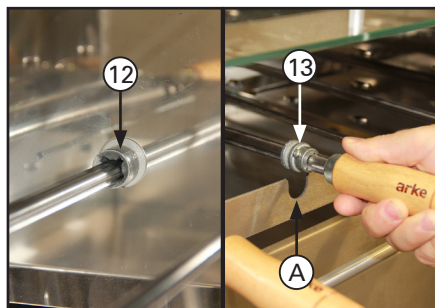
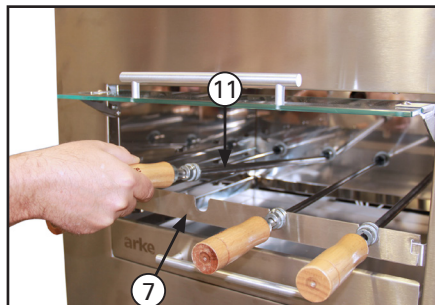
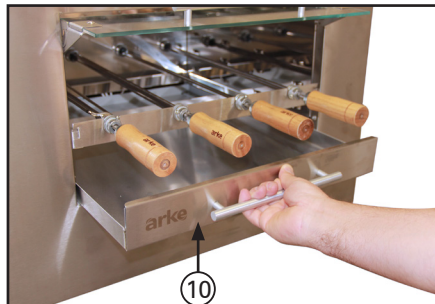
j) Leve os espetos (11) com as carnes ao Assador Embutido, fazendo o seguinte:

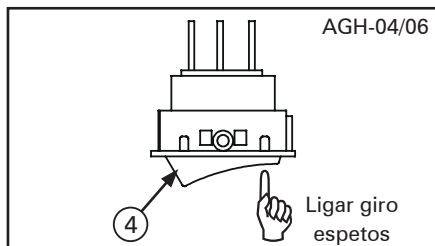
1º - Encaixe a ponta do espeto no eixo de arraste (12).

2º - Encaixe o canal da roldana (13) no rebaixo (A) do apoio externo (7).

Obs. 1: Os alimentos devem ser distribuídos de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

Obs. 2: Capacidade de 1,5 kg de carne por espeto.

Nota:
Certifique-se de que todos os espetos estejam corretamente encaixados/apoiados antes de acionar o sistema giratório.

k) Feche a porta de vidro e então, pressione o botão (4) para ligar o giro dos espetos - ver Figura.

l) Para uma melhor visualização dos alimentos, pressione o botão (5) para a posição "1" para ligar a lâmpada interna (14).

5 - Instruções de operação

Retirando os espetos

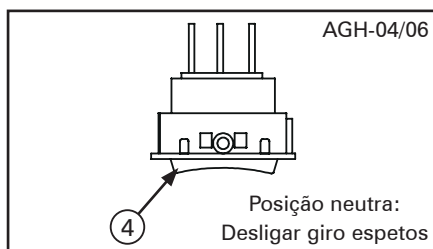
m) Pressione o botão (4) para desligar o giro dos espetos - ver Figura.

n) Abra a porta de vidro através do puxador.

o) Segure o cabo do espeto e levante-o, desencaixando-o do apoio (7).

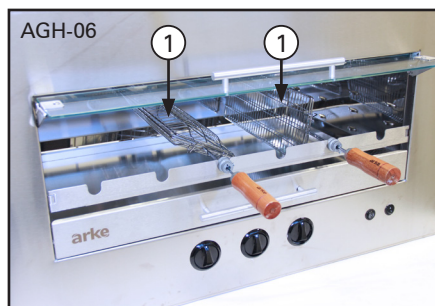
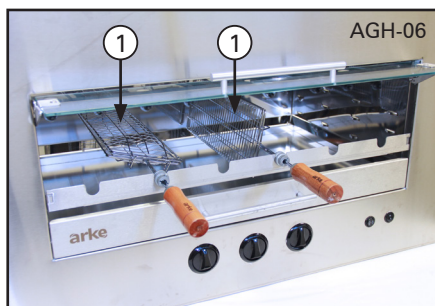
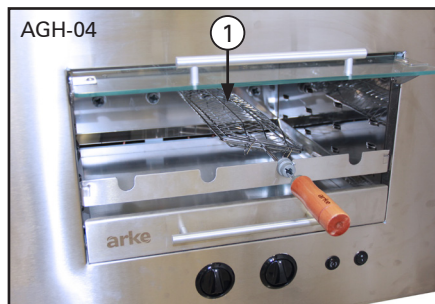
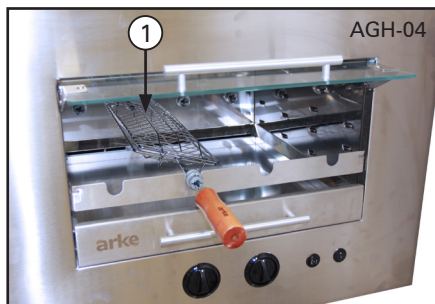
p) Puxe o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do eixo de arraste (12).

q) Caso o assamento esteja concluído:

- Desligue os queimadores (9) através dos botões (1), (2 - AGH-06) e (3).
- Pressione o botão (5) para a posição "0", desligando a lâmpada interna (14).

Atenção!
Nunca gire o espeto com o mesmo encaixado no eixo de arraste, caso contrário o espeto poderá entortar e/ou o sistema de giro ser danificado.

5 - Instruções de operação

Posicionamento dos espetos grelha

Ao usar espetos grelha (1), que são itens opcionais (ver pág. 17), estes devem ser posicionados no Assador de forma intercalada (deixando um apoio vazio entre os espetos grelha).

5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- Não ligue o Assador Embutido na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;
- O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso haja algum sinal de avaria, não utilize o equipamento e encaminhe-o a um posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE;
- Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador Embutido até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- Os Assadores ARKE produzem calor para assamento rápido. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento;
- Mantenha crianças e animais longe do Assador Embutido durante o seu funcionamento;
- Limpe o Assador Embutido toda vez que o mesmo for utilizado.

Em caso de falta de energia durante o assamento

Caso ocorra uma falta repentina de energia elétrica, o giro dos espetos será interrompido.

Neste caso, desligue os queimadores (girando os botões até a posição superior) e o sistema de rotação dos espetos (pressionando o botão para a posição correta).

Espere a energia voltar para continuar o assamento.

6 - Instruções de limpeza e conservação

6.1 - Limpeza geral

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Assador Embutido da tomada;
- Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- Procure fazer a limpeza com o Assador Embutido ligeiramente morno, mas nunca quente;
- Após a primeira queima poderão aparecer manchas escuras no inox frontal, devido à queima da tinta e do óleo de proteção dos queimadores. Use cera ou massa polidora para limpeza, aplicando-a com um pano macio;
- Evite contato de umidade com os queimadores, pois os mesmos podem danificar;
- A Garantia será anulada em caso de corrosão na parte interna do Assador Embutido, quando forem encontrados restos de alimentos e manchas de gordura no interior do mesmo, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão. Por isso, a limpeza após o uso é essencial.

Interior do aparelho

a) Remova a bandeja e a grade de aço (se instalada).

b) Com a **face macia** de uma esponja embebida em detergente neutro, remova a gordura do interior do aparelho, da bandeja e da grade de aço.

Obs.: Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos...).

Exterior do aparelho (Assadores instalados em regiões litorâneas)

a) Com um pano umedecido, ou com a **face macia** de uma esponja, remova qualquer mancha de gordura ou sujeira da superfície externa do aparelho.

Obs. 1: Caso necessário, utilize desengordurante e/ou detergente neutro.

Obs. 2: Jamais utilize produtos ou materiais abrasivos.

b) Seque a superfície externa do aparelho com um pano seco.

c) Aplique sobre a superfície externa uma fina camada de um dos produtos anticorrosivos ao lado.

d) Com um pano seco, espalhe o produto aplicado de forma homogênea sobre a superfície.

Nota:
Execute esta limpeza sempre após utilizar o Assador (em até 24 h após o uso), ou mensalmente (caso o aparelho não esteja sendo utilizado).

Wurth WS-131-FG

WD-40 (Multiuso)

Anticorrosivo Ultralub

CorrosionX (Uso geral)

6 - Instruções de limpeza e conservação

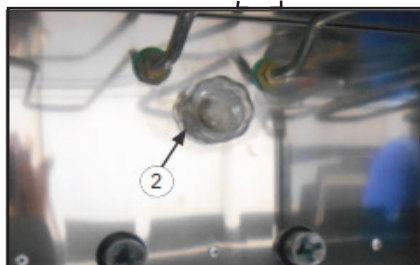
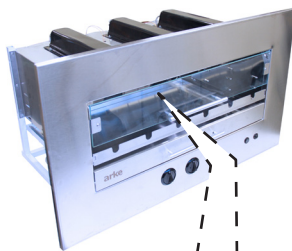
6.2 - Lubrificação

Para que o Assador Embutido tenha maior durabilidade e vida útil, recomendamos que se faça a lubrificação das buchas localizadas atrás dos eixos de arraste do espeto (conforme ilustração). Para isso, aplique duas gotas de óleo de máquina a cada 30 dias, tomando cuidado para que o óleo não escorra pela parede interna do aparelho.

6.3 - Troca da Lâmpada

Atenção!

Antes de qualquer ação de troca e/ou reposição de componentes do Assador a Gás de Embutir, certifique-se que o mesmo está desconectado da tomada!

- Utilize apenas produtos recomendados pela empresa Arke;
- Certifique-se de adquirir a lâmpada com as seguintes especificações: MINI Lâmpada Incandescente T22 15W com base E14;

6.3.1- Procedimento para a troca da Lâmpada

a) Gire o bulbo de proteção(1) no sentido anti-horário até total retirada do suporte (2).

b) Gire a lâmpada(3) no sentido anti-horário até total retirada da base.

c) Efetue a colocação da lampada(3) girando-a no sentido horário para o encaixe.

d) Recoloque o bulbo de proteção(1) girando-o no sentido horário até total encaixe.

6.4 - Conservação

Com o uso, o inox exposto ao calor tem a tendencia de ficar num tom amarelado. Esta é uma característica do material. Para minimizar esta condição, a Arke recomenda seguir os seguinte passos:

Aplique o restaurador para aço inox ao lado, conforme sequencia abaixo:

1) A base a ser polida deve estar limpa e seca. Faça isso somente após sua churrasqueira estar totalmente fria;

2) Aplique uma pequena quantidade de produto sobre a base. Com uma flanela de algodão limpa, espalhe de forma uniforme sobre a superfície;

3) A eficácia é notada quando a flanela começa a adquirir uma cor cinza, o que indica que a camada de óxido sobre o inox foi removida;

4) Para retirar o excesso ou resíduo, lave com detergente e enxágue normalmente ou passe um pano seco.

Produto não tóxico e não inflamável. Observe a data de validade do produto.

7 - Possíveis problemas e soluções

- Os espetos não giram: verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o Assador Embutido em outra tomada previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE;
- Os queimadores não têm caloria: certifique-se de que os reguladores estão com a passagem do gás livre. Em seguida verifique se não há vazamentos na tubulação. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de caloria ou o não acendimento do queimador, troque o botijão, testando-o antes em um fogão comum. Certifique-se de que a válvula de gás está na posição aberta e a mangueira não apresenta nenhuma dobra ou bloqueio na passagem do gás. Não havendo solução para o problema, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE.

8 - Informações e controles de Pós-Venda

Nota: Cuidados na instalação
A instalação do produto deve ser feita conforme consta neste Manual e por um assistente técnico habilitado para tal procedimento. Em caso de solicitação de Garantia por problemas de instalação, a ARKE se reserva o direito de avaliar o procedimento de instalação para verificar se o mesmo foi efetuado corretamente.

8.1 - Como solicitar Assistência Técnica

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE mais próximo.
A lista de tais postos encontra-se atualizada no site:
http://www.arke.com.br/assistencia

Se necessário contate a Fábrica, utilizando uma das seguintes formas:

- E-mail: arke@arke.com.br
- Fone: +55 (54) 3218-3700
- Fax: +55 (54) 3128-3742

Representantes Comerciais ARKE:
http://www.arke.com.br/representantes

8.2 - Termo de Garantia ARKE

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para uma melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

- Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor;
- Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora;
- Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que sempre que possível sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado e após, enviadas para: assistencia@ arke.com.br

8 - Informações e controles de Pós-Venda

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia Legal, atendendo ao código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:

- Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito;
- Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do Termo de Entrega do Produto abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

Esta garantia é válida somente na fábrica da ARKE ou nos postos de Assistência Técnica Autorizada, desde que:

- O produto de nossa fabricação tenha sido utilizado somente segundo as instruções, funções e aplicações constantes no Manual de Instruções;
- O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma não autorizada pela fábrica ARKE;
- A Nota Fiscal ou Termo de Entrega (original ou fotocópia) seja apresentada à Assistência Técnica Autorizada.

Atenção!
A não observância de qualquer uma das condições acima, exime a ARKE de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será paga à Assistência Técnica Autorizada uma "Taxa de Visita", conforme valor estabelecido pela ARKE;
- Transporte do produto à fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja;
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme informado abaixo.

Ficam excluídos desta garantia os seguintes casos:

- Eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor;
- Se o produto for ligado em rede elétrica de tensão errada;

- **Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica;**
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio;
- Defeito ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosféricas;
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia;
- A utilização de gás e/ou botijões diferentes do especificado neste Manual.

Nota:
A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

8.3 - Entrega do produto

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do Cliente:

____

Modelo do Aparelho: ____

Número de Série do Aparelho: _________________________________

Número da Nota Fiscal: ______________________________________

Data da Nota Fiscal: ___/___/_____

Revendedor: ____

Data de Entrega: ___/___/_____

Construtora ou Incorporadora: _________________________________

Data de Entrega: ___/___/_____